



## Colombo de Chevreau



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

1 carré, 1 poitrine, le collier d'un demi-chevreau  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
25 g d'épices à colombo  
3 citrons verts  
1 petit piment (facultatif)  
sel & poivre, thym & laurier  
huile, beurre QS

Découper en morceaux le carré, la poitrine et le collier.

Mettre les morceaux de chevreau dans un plat avec l'oignon émincé, les gousses d'ail, le jus des citrons, sel & poivre, thym & laurier, la moitié des épices à colombo, un demi verre d'eau. Mélanger l'ensemble, couvrir d'un papier film, réserver 1 h au frais.

Retirer la viande de la marinade, la rissoler dans un sautoir avec un peu d'huile et une noix de beurre. La débarrasser sur une assiette, suer l'oignon émincé, remettre les morceaux de chevreau, les gousses d'ail, le piment, thym & laurier. Ajouter la marinade et le restant d'épices à colombo.

Mouiller à hauteur la viande à l'eau ou au bouillon et cuire à couvert pendant 45 mn.